

La Conserve et la restauration

APPERTISÉ

Les Publications de la Conserve

Sommaire

Ce guide est destiné aux professionnels de la restauration tant collective que commerciale. Il a pour vocation de mieux les informer sur les spécificités, la diversité de l'offre, les modes d'utilisation, la législation… des produits en conserve en boîtes métalliques.

Un site internet est également à leur disposition avec une rubrique dédiée à l'univers de la restauration (www.laconserve.com).

Introduction

Avec plus de 10 milliards de repas pris hors domicile en France, soit un repas sur 7, la restauration est un acteur économique incontournable de l'univers alimentaire. Et si l'on en croît les études prospectives, la restauration hors domicile devrait représenter la moitié du budget alimentaire des Français à l'horizon 2020. A ce propos, selon l'INSEE, la part des dépenses consacrée à l'alimentation à domicile devrait diminuer, passant des 15 % qu'elle représentait en 1960 à 8 % d'ici à 2020. A contrario, les dépenses allouées aux repas pris hors domicile devraient progresser de 2 à 4 %, soit 20 % des repas en dehors de chez soi en 2020. Dans ce contexte, les produits en conserve ont et auront toute leur place.

La conserve appertisée s'est imposée dans le monde comme la technique de conservation de longue durée en milieu ambiant. Elle est présente dans tous les secteurs de la restauration. C'est aussi parce que les conserveurs innovent en permanence (ouverture facile des boîtes, amélioration de la qualité intrinsèque des produits, diversité des recettes, cuisson vapeur, gammes bio…) que la boîte de conserve métal garde auprès des utilisateurs un tel capital de confiance.

La conserve recèle de nombreux atouts pour répondre aux préoccupations et aux contraintes de la restauration. La prise en compte du développement durable dans les politiques d'achat des professionnels milite, par exemple, en faveur de son utilisation. 100% recyclable, les boîtes métalliques facilitent l'application des directives françaises et européennes.

Economique, quand les contraintes de gestion et de temps sont de plus en plus fortes, la conserve permet aux professionnels d'offrir à leur clientèle une alimentation diversifiée et équilibrée. De l'entrée au dessert, les produits appertisés s'intègrent et composent les menus tout en laissant la place à la créativité des chefs.

LA CONSERVE EN CHIFFRES

- 99,7% des foyers français achètent des conserves et 50 kg sont consommés par habitant chaque année.

- Le marché de la conserve génère en France un chiffre d'affaires moyen de 4,7 milliards d'euros.

- Plus de 3 milliards de boîtes métalliques (acier et aluminium) pour l'alimentation humaine sont produites en France pour 25 milliards en Europe.

- Le poids économique de la conserve est indissociable de son poids social. Les conserveurs emploient environ 35 000 personnes en France.
(Source TNS Wordpanel-Fiac)



Les professionnels de la restauration achètent en moyenne :
- ***8 produits en conserve en boîte métallique,***
- ***3,2 produits en sachet***
- ***3 produits en barquette plastique***

- Près de 50 % d'entre eux utilisent des produits en conserve tous les jours et la quasi-totalité au moins une fois par semaine - 89 % souvent en entrée, 87 % pour accompagner les plats, surtout en restauration collective.

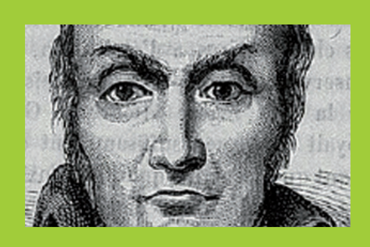
Les avantages de la conserve pour les professionnels de la restauration
(source : étude MICA 2009)

Facilité d'utilisation	43 %
Avantages du conditionnement et en particulier la longue conservation	25 %
Grande variété de produits	18 %
Aspect économique	13 %
Rapidité et gain de temps	16 %
Stockage facile	11 %





1 La Conserve appertisée



L'APPERTISATION, C'EST QUOI ?



UNE COURSE CONTRE LA MONTRE



UNE LÉGISLATION STRICTE

1

L'appertisation alimentaire constitue une invention majeure de la conservation des denrées alimentaires. Elle est reconnue et industrialisée dans le monde entier. Son process, qui implique une double exigence - le traitement thermique et l'étanchéité de l'emballage - répond à une législation stricte et à des normes très encadrées.

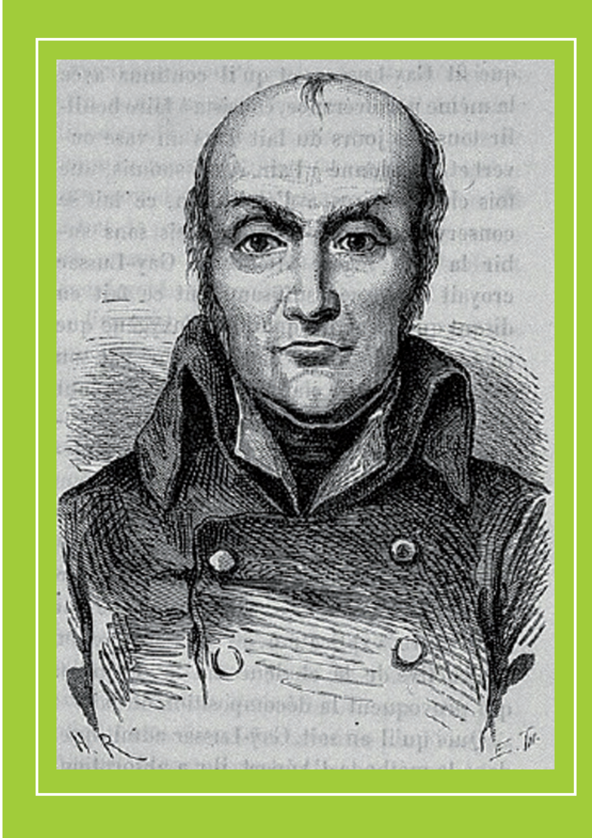
L'APPERTISATION, C'EST QUOI ?

L'appertisation est la conservation de longue durée, à température ambiante, des aliments obtenue par un procédé associant un traitement thermique à un emballage étanche.

Le décret du 10 février 1955 définit précisément les conserves appertisées et leurs qualités. Sont considérées comme conserves, les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale périssables, dont la conservation dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante est assurée par appertisation, c'est-à-dire par l'emploi combiné, sans que l'ordre en soit défini, des 2 techniques suivantes :

1 - Conditionnement dans un emballage ne permettant pas la pénétration des micro-organismes : étanche aux liquides, le conditionnement doit être suffisamment imperméable aux gaz, de façon à assurer la conservation des denrées pendant au moins un an.

2 - Traitement par la chaleur ayant pour effet de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part les enzymes, d'autre part les micro-organismes et leurs éventuelles toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait en altérer les denrées considérées, ou les rendre impropres à la consommation.



C'est à Nicolas Appert en 1795 que l'on doit cette invention qui a révolutionné la conservation des aliments sur une longue durée et à température ambiante. En 1810, son procédé universel de conservation des aliments est reconnu du gouvernement impérial français. Il est très vite plébiscité dans le monde entier.



UNE COURSE CONTRE LA MONTRE

Récolte, abattage, pêche

Les conserveurs sont installés, le plus souvent, à proximité des vergers, des champs ou des ports de pêche pour garantir une fraîcheur optimale des matières premières. Producteurs et conserveurs s'engagent, par ailleurs, sur des cahiers des charges «Qualité» très précis.

Lavage, nettoyage parage

Aussitôt réceptionnés, les fruits et légumes sont lavés, calibrés, triés et inspectés soigneusement. Si nécessaire, ils sont épluchés, pelés ou coupés. Les poissons sont étêtés, éviscérés et éventuellement découpés. Les viandes sont parées et tranchées.

Blanchiment, pré-cuisson

Ces opérations sont indispensables au maintien des qualités organoleptiques et nutritionnelles des denrées.

- Le blanchiment concerne les légumes et certains fruits. Il permet, après immersion rapide dans de l'eau bouillante ou dans un bain de vapeur, de préserver les qualités organoleptiques et d'inhiber les enzymes.

- La pré-cuisson concerne les viandes et certains poissons avant conditionnement. Elle facilite le contrôle des teneurs en eau et en graisses.

Remplissage

Les aliments préparés sont dosés et conditionnés en boîtes métal, puis additionnés éventuellement d'un «liquide de couverture». Pour les plats cuisinés, c'est l'étape d'assemblage de la viande, des légumes et de la sauce.

Sertissage, fermeture

La fermeture des boîtes métal suit immédiatement l'opération de remplissage. Les boîtes sont serties pour une étanchéité parfaite.

Traitement thermique

Les boîtes métal sont placées dans un stérilisateur ou un autoclave pour un traitement thermique à température supérieure à 100°C. A ce stade, les micro-organismes et les toxines sont détruits. A chaque aliment correspond un barème de stérilisation précis. Le traitement thermique permet aussi la cuisson des aliments.

Refroidissement

Le refroidissement permet d'interrompre l'influence du traitement thermique sur le produit appertisé. Il doit être le plus rapide possible et se fait à l'intérieur du stérilisateur ou de l'autoclave.



La plupart des légumes est mise en boîte moins de 4 heures après la récolte.

1

UNE LÉGISLATION STRICTE

L'industrie de l'appertisation en conserve métal est encadrée par :

1 - des mesures réglementaires.

Elles sont définies par des textes officiels élaborés par les Pouvoirs publics au niveau français et européen, en accord avec les professionnels.

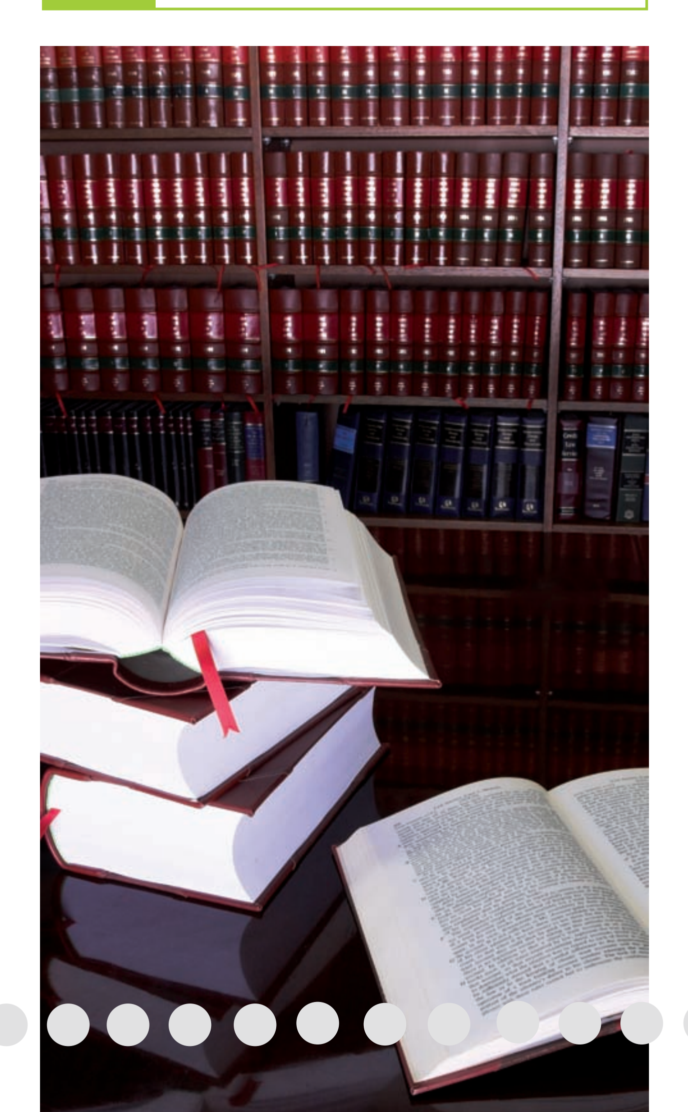
2 - un code des usages professionnels.

Depuis les années 50, les conserveurs français se sont dotés d'un code des usages professionnels plus exigeant que les mesures réglementaires. Ce code prouve combien les conserveurs tiennent aujourd'hui à imposer des standards de qualité à leurs produits, une démarche propre à la France. Le code des usages indique quels défauts sont tolérés ou non et vise à définir les différentes étapes de la conserve : choix des matières premières, règles en matière d'étiquetage et dénomination de vente. Ce code des usages est reconnu par la DGCCRF qui en contrôle le respect sur le terrain. Il consigne les exigences spécifiques de la profession en fonction des différents produits en conserve.

3 - la démarche HACCP qui est aujourd'hui une exigence réglementaire européenne pour toutes les denrées alimentaires. Elle permet d'identifier et d'analyser les dangers associés aux différents stades du processus de production d'une denrée alimentaire, de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise et de s'assurer que ces moyens sont mis en oeuvre de façon effective et efficace. Elle comprend une démarche d'assurance qualité qui s'appuie sur une démarche volontariste et responsable, sur la référence au guide des bonnes pratiques et sur la mise en oeuvre d'autocontrôles.



La Commission du Codex Alimentarius (instance internationale chargée de l'harmonisation de la réglementation en matière de sécurité alimentaire) a décidé de prendre pour référence les principes de la méthode HACCP. Par conséquent, et à fortiori, la réglementation française, relative à l'hygiène des aliments, instaure la méthode HACCP comme méthode de référence pour la maîtrise de la sécurité alimentaire.







La gamme de produits



LES FAMILLES DE PRODUITS



LES FAMILLES ET FORMATS DE BOÎTES

Avec une gamme très large et diversifiée, les produits en conserve métal offrent aux chefs de cuisine, restaurateurs, concepteurs de cuisine, responsables de restauration… une multitude de recettes pour des menus équilibrés avec un bon rapport qualité/prix et une sécurité alimentaire garantie. La boîte de conserve a su au fil des années évoluer, s'adapter aux exigences des professionnels. Ses différents types et formats lui permettent une utilisation au plus près de la demande.

LES FAMILLES DE PRODUITS

Les légumes

Les légumes sont les premiers au palmarès de la consommation des produits en conserve en France. Plus de 30 variétés de légumes existent, préparées au naturel ou cuisinées. La difficulté de conserver des produits frais et le temps imparti pour leur préparation justifient l'intérêt de la restauration hors foyer pour les légumes. Ils répondent aux nouvelles tendances de la consommation intégrant les recommandations des nutritionnistes et celles du PNNS. Chaque étape du process d'appertisation est totalement mécanisée. Tandis que chaque étape de la vie des produits est suivie grâce à une traçabilité qui permet de remonter à l'origine du produit.



Les légumes sont recouverts d'un jus (eau, sel et épices) qui aide à la cuisson et favorise la conduction de la chaleur.

Les fruits

Fruits au sirop, compotes et purées de fruits, marrons, salades de fruits… composent la gamme des fruits en conserve métal. Comme pour les légumes, les fruits sont récoltés à complète maturité avant de suivre le processus de l'appertisation. Ils sont présentés sans liquide de couverture pour les compotes et purées, avec un liquide de couverture (eau, jus ou sirop) pour les autres produits.



Les confitures et gelées ne sont pas des conserves.



Memento Chiffres clés

- *Près 1,1 million de tonnes de légumes appertisés sont produits en France (tonnes 1/2 brut)*

- *Plus de 300 000 tonnes de fruits appertisés sont produites en France (tonnes 1/2 brut)*

Les poissons

Le poisson représente plus de 20% des quantités consommées en produits en conserve, juste derrière les légumes. Comme pour les légumes et les fruits, les conserveurs se sont historiquement souvent installés à proximité des grands ports. Maquereaux, thon, sardines sont les références les plus consommées. Saumons, crevettes, crabes, coquilles Saint-Jacques et autres poissons et crustacés appertisés complètent la gamme. Pour le restaurateur, gestionnaire de collectivité, les produits de la mer en boîte métal permettent de réaliser des recettes à des prix très compétitifs.
Etétage, rinçage rapide, saumurage, étripage, lavage, égouttage, séchage, emboîtage ponctuent la fabrication du poisson en conserve. Il est ensuite recouvert d'huile, de sauce ou de marinade avant sertissage et stérilisation.



En plus de la législation qui s'applique à toutes les conserves en boîte métal, celles de poissons sont soumises à une réglementation particulière.

Les plats cuisinés

Cassoulet, choucroute, bœuf bourguignon, pot-au-feu, … pour ne citer que quelques uns de nos grands plats traditionnels, sont proposés en conserve appertisée. Depuis quelques années, tajine, paëlla, chili con carne et autres spécialités aux saveurs d'ailleurs ont rejoint la gamme des plats cuisinés. Contrôles de qualité des viandes, parage, tranchage, pré-cuisson des viandes précèdent l'assemblage avec les légumes et la sauce.



Les plats préparés en conserve sont l'héritage d'une longue tradition. Historiquement, les conserves artisanales mais aussi industrielles ont veillé à préserver notre patrimoine gastronomique en mettant en boîtes des plats mijotés. Dans les années 1910, l'andouillette aux lentilles, le petit-salé au chou, les alouettes et bécasses rôties faisaient fureur. Les conserveurs ont très largement contribué à la diffusion des savoir-faire culinaires.



2

La charcuterie

Du foie gras entier aux pâtés, tripes ou terrines, la charcuterie n'est pas en reste et se révèle être un précieux allié pour les acteurs de la restauration collective ou commerciale. Canard, dinde, porc, oie, volaille, le choix est large. C'est selon son budget, selon son usage.



Le foie gras en conserve peut se garder quatre à cinq ans puisqu'il a été stérilisé selon les barèmes en vigueur. Il est totalement stérile et sans risque sanitaire.

LES FAMILLES ET FORMATS DE BOÎTES

Famille de boîtes

Les boîtes de conserve pour l'alimentation se répartissent en deux grandes familles :

La boîte à 3 pièces

La plus classique qui comprend un corps roulé, un fond et un couvercle. Elle se décline dans de multitudes formes : cylindriques, ovales, rectangulaires, trapézoïdales... Le matériau utilisé est l'acier.

La boîte 2 pièces pour les petits contenants

Elle comprend un corps embouti et un couvercle. Elle se décline en plusieurs formes : cylindriques, ovales, rectangulaires, bols. Les matériaux utilisés sont l'acier et l'aluminium.



2

Formats de boîtes

Les conserves répondent aux attentes des consommateurs et des utilisateurs professionnels en matière de formats :

En restauration les formats les plus utilisés sont les boîtes :

- la boîte 5/1
- la boîte 4/4
- la boîte 3/1

Les formes sont multiples : rondes, rectangulaires, ovales, trapèzes.

Les autres formats sont :

- la boîte 4/4
- la boîte 1/2
- la boîte 1/4
- les barquettes et les bols pour des consommations individuelles.

- *Les boîtes rondes sont principalement utilisées pour les fruits, les légumes, les plats cuisinés.*
- *Les boîtes rectangulaires sont principalement utilisées pour les produits carnés et ceux de la mer.*
- *Les boîtes ovales sont principalement utilisées pour les pâtés.*





Quelques exemples de grammage par conditionnement et par produit

PRODUITS	POIDS	
ASPERGES 17/24 BLANCHES 4/4	PNE 500G	Légumes
BETTERAVES DES 5/1	PNE 2,8KG	
BETTERAVES LANIERES 5/1	PNE 2,2KG	
BETTERAVES TRANCHES 5/1	PNE 2,8KG	
CELERI GARNITURE 5/1	PNE 2,5KG	
CELERI REMOULADE 5/1	PNE 2,2KG	
CHAMPIGNON GARNITURE FOREST.4/4	PNE 460G	
COEURS ARTICHAUTS 3/1	PNE 1,38KG	
COEURS DE CELERI 5/1	PNE 2,65KG	
COTES DE BLETTES 5/1	PNE 2,5KG	
ENDIVES AU NATUREL 5/1	PNE 2,65KG	
FLAGEOLETS FINS 5/1	PNE2,65KG	
HARICOTS BLANCS NATUREL 5/1	PNE 2,65KG	
HARICOTS VERTS EXTRA FINS 4/4	PNE 460G	
HARICOTS VERTS EXTRA FINS 5/1	PNE 2,2KG	
LEGUMES COUSCOUS 5/1	PNE 2KG	
LENTILLES 5/1	PNE 2,65KG PPX	
MACEDOINE DE LEGUMES 4/4	PNE 560G	
MACEDOINE DE LEGUMES 5/1	PNE 2,8KG	
MAIS DOUX 3/1	PNE 1,77KG	
PETITS POIS EXTRA FIN ETUVE 4/4	PNE 560G	
PETITS POIS EXTRA FINS 5/1	PNE 2,8KG	
PETITS POIS TRES FIN CAROT.5/1	PNE 2,8KG	
POIREAUX ENTIERS 3/1	PNE 1,5KG	
POIS CHICHES 4/4	PNE 560G	
POIS CHICHES 5/1	PNE 2,8KG	
SALSIFIS PETITE COUPE 5/1	PNE 2,65KG	
TOMATE PELEE ENTIERE 3/1	PNE1,6KG	
MAQUEREAUX A LA TOMATE 4/4	400G	Poissons
MAQUEREAUX AU VIN BLANC 3/1	PNE 1,35KG	
MAQUEREAUX AU VIN BLANC 4/4	PNE 480G	
MAQUEREAUX FILETS A LA MOUTARDE	4/4 400G	
SARDINES A L'HUILE 3/1	PNE 1,466KG PPX	
SARDINES A L'HUILE 4/4	PNE 488G	
THON LISTAO MIETTES A L'HUILE 3/1	1,6KG	
THON LISTAO MIETTES A L'HUILE 4/4	500G	



3 Les atouts de la Conserve en boîte métallique





PRÉSERVATION DES QUALITÉS NUTRITIONNELLES

DÉMARCHE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

GARANTIE DE LA SÉCURITÉ BACTÉRIOLOGIQUE

RESPECT DES IMPÉRATIFS BUDGÉTAIRES

PRATICITÉ GARANTIE

3

Disponibilité, qualité constante, économie d'énergie, qualités nutritionnelles préservées, coût réduit, DLUO longue, mise en œuvre facile constituent quelques uns des atouts que présentent les conserves appertisées pour les métiers de la restauration.

PRÉSERVATION DES QUALITÉS NUTRITIONNELLES

L'impact de l'appertisation sur les constituants des aliments montrent l'excellente qualité nutritionnelle des produits appertisés.

- **Protéines :** la valeur protéinique des aliments appertisés est comparable à celle des aliments cuits de façon classique. Les acides aminés essentiels ne sont pas altérés par le traitement thermique.

- **Lipides :** les températures ne dépassant pas 135°C, il n'y a aucune altération des lipides. Les acides gras indispensables sont parfaitement préservés.

- **Glucides :** les teneurs en ces éléments sont peu modifiées, la digestibilité de certains glucides serait plutôt améliorée.

- **Minéraux :** ils sont affectés par l'opération de blanchiment (à hauteur de 50%) sauf si le blanchiment est réalisé à la vapeur.

- **Vitamines :** grâce à des barèmes de stérilisation de plus en plus fins, les vitamines sont de mieux en mieux protégées. Elles sont globalement, pour les vitamines hydrosolubles, détruites à hauteur de 30% lors de l'appertisation. Cette perte varie entre 10 et 40% lors d'une cuisson classique. Les vitamines liposolubles présentent une belle stabilité lors de la stérilisation.

Si les conserves appertisées sont entreposées correctement, à une température inférieure à 20°C, on peut être assuré d'une préservation de la teneur en vitamines satisfaisante durant deux ans.

- **Fibres :** l'apport global des fibres (présentes dans les fruits, légumes et légumineuses) reste identique à celui des produits cuits de façon classique.



Certaines vitamines photosensibles (comme la vitamine B2) sont mieux protégées par les boîtes métal que par les bocaux qui laissent passer la lumière.



ATOUTS NUTRITIONNELS DES PRODUITS EN CONSERVE

LES LEGUMES

Dans l'assiette, les teneurs en vitamines, minéraux et antioxydants, sont équivalentes quels que soient les procédés de préparation, que les légumes soient frais cuisinés maison ou prêts à l'emploi.

Exemples

- Haricots verts appertisés : riches en fibres, bon apport en vitamine C et vitamines du groupe B (B6 et B9)
- Champignons de Paris : peu énergétiques, riches en fibres, bon apport de phosphore et de potassium, riches en vitamines du groupe B (B2, B3, B5)
- Macédoine de légumes appertisée égouttée : peu énergétique, riche en eau et en fibres, contient du bêta-carotène, apport de glucides complexes

LES FRUITS

Avec leurs vitamines, minéraux, fibres et oligo-éléments nécessaires à notre corps, les experts recommandent de consommer quotidiennement 5 fruits et légumes quelle que soit leur forme : cuits, crus, surgelées ou en conserve.

Exemples

- Pêche au naturel appertisée, égouttée : riche en eau, faible teneur en lipides, apport de bêta-carotène et de glucides simples
- Ananas au naturel appertisé, égoutté : riche en eau, apport en fibres et riche en glucides simples

LES POISSONS

La valeur biologique des protéines de la viande et du poisson appertisés et leur capacité à être utilisée par l'organisme sont comparables à celles des viandes et des poissons préparés avec une cuisson ménagère. Grâce à la présence des Oméga-3, la consommation de poissons contribue à diminuer les risques de maladies cardio-vasculaires. Ils contiennent des acides gras essentiels, le DHA et l'EPA, que l'on nomme « Oméga-3 ».

Exemples

- Sardines à l'huile : contiennent du calcium, bon apport en acides gras essentiels (OMEGA 3)
- Thon à l'huile : bon apport en phosphore, vitamines B3, B12, D et E.







DÉMARCHE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



A savoir

Le taux de recyclage de l'acier pour emballage en France est de 68 % et de 49,5 % pour l'aluminium.

- Les aliments en conserve sont simples à transporter, à stocker et à mettre en œuvre. L'absence de chaîne du froid, de cuisson,le refroidissement en liaison froide limitent de manière très significative la consommation d'énergie.

- Le métal (acier et aluminium) a d'excellent taux de récupération et de recyclage. Le métal est recyclé à l'infini sans perte de ses propriétés techniques. Son recyclage réduit de manière significative la consommation d'énergie et les émissions de CO_2.

GARANTIE DE LA SÉCURITÉ BACTÉRIOLOGIQUE

Sur un plan sanitaire, la conserve est irréprochable. Les aliments appertisés sont soumis au traitement thermique qui élimine, de fait, tout micro-organisme ou toxine préjudiciable à la santé. La boîte métal les protège de contaminations ultérieures. Tout au long du process, les contrôles qualité se multiplient pour vérifier la sécurité microbiologique et hygiénique.

RESPECT DES IMPÉRATIFS BUDGÉTAIRES

La conserve en boîte métal présente un rapport qualité/prix indéniable qui s'explique facilement :

- Les conserves appertisées sont prêtes à l'emploi : elles facilitent la gestion du temps hommes à la préparation des menus

- Les gains en consommation d'énergie sont significatifs et impactent la gestion financière des établissements de restauration

- Les gammes de produits sont adaptées au mode de production culinaire centralisé en liaison froide.

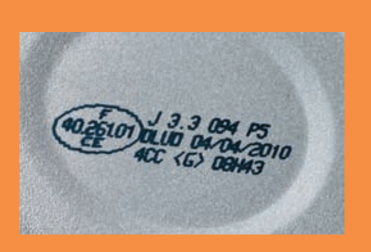
PRATICITÉ GARANTIE

- Avec une DLUO longue (de 2 à 5 ans) et sans contrainte de stockage, la conserve en boîte métal facilite les politiques d'achat et la gestion des stocks des professionnels de la restauration.

- Produit prêt à l'emploi, la conserve en boîte métal s'adapte à toutes les recettes.

4

De la réception à la mise en oeuvre



PRINCIPALES RÈGLES D'UTILISATION



MISE EN OEUVRE

MISE EN OEUVRE

La facilité de la mise en œuvre des conserves en boîte métal est unanimement reconnue. Elle est au service des talents des chefs de cuisine. Pour autant, quelques précautions sont à respecter.

PRINCIPALES RÈGLES D'UTILISATION

Réception

- Vérifier la conformité extérieure de la boîte métal
- Ne pas utiliser les boîtes si :

- la boîte est bombée, quand l'un des deux fonds ou même les deux ont pris une forme convexe et ne reprennent pas leur forme initiale après appui sur la boîte.
- la boîte est floche, quand un des deux fonds est convexe et reprend facilement sa position sous la pression des doigts.

Stockage

- Stocker les conserves en boîte métal à température ambiante.
- Contrôler la rotation des produits « Premier entré, premier sorti »

Avant la mise en œuvre

- Vérifier la DLUO. Si celle-ci est dépassée, la consommation du produit est sans danger, toutefois il aura perdu certaines de ses qualités originelles.
- Prélever l'indicateur de traçabilité (vignette ou couvercle).
- Contrôler la propreté du couvercle afin de ne pas risquer de contaminer le contenu.
- Eviter, une fois la boîte ouverte, de soulever le couvercle avec les doigts pour éviter toute blessure. Suivre les recommandations indiquées sur chaque boîte.



Un léger sifflement au moment de l'ouverture peut se produire, réaction normale puisqu'il s'agit du bruit de l'air aspiré par le vide créé dans la boîte par le remplissage à chaud.

Mise en œuvre

- Lire l'étiquette avant de jeter la boîte. Elle indique les informations nécessaires à la bonne mise en œuvre des produits.
- Ne rincer ou n'égoutter les produits que si l'étiquette le mentionne.
- Conserver le jus de cuisine lorsque sa valeur nutritive est intéressante.
- Respecter les temps de réchauffage indiqués pour préserver la saveur de l'aliment et sa teneur en vitamines.



De nombreux produits appertisés sont consommables dans leur intégralité (légumes cuisinés, compote de fruits, plats cuisinés…).

- Mettre au frais les portions non utilisées après les avoir transvasées dans un récipient propre et hermétiquement fermé.



Dès que le contenu de la boîte est à l'air libre, il n'est plus stérile.



MISE EN OEUVRE

Produits	Contenu	Conseil d'utilisation	Exemples de préparation
Légumes	Légume seul comportant (ou non) une addition de sel à l'exclusion de tout autre ingrédient (précision sur l'étiquette)		Chaud : sautés, gratins, beignets, au jus… Froid : à la grecque, sauce vinaigrette, mayonnaise…
Légumes cuisinés (à l'étuvée, à l'étouffée, accommodés, cuisinés, préparés …)	Conserves additionnées d'un jus de légumes et d'aromates et ou d'épices, avec addition de sel et sucre	(enlever éventuellement l'excédent de jus si nécessaire)	Utilisés en entrées ou en accompagnement. Réchauffer en évitant l'ébullition
Fruits	Fruits entiers ou en morceaux, appertisés avec de l'eau comme liquide de couverture		Garniture de tartes avant cuisson, préparation d'entremets…
Fruits au sirop	Fruits entiers ou en morceaux appertisés avec un sirop de sucre comme liquide de couverture	Suivant l'utilisation, utiliser en l'état ou égoutter	Garniture de tartes après cuisson, entremets, en salade de fruits…


Sans rinçage


Avec rinçage


Egouttage


Cuisiné ou consommé avec jus



Produits	Contenu	Conseil d'utilisation	Exemples de préparation
Poissons au naturel	Poissons appertisés (parés, entiers, en tronçons, morceaux ou filets) dans une saumure légère ou un court- bouillon		Chaud : chauffer dans le plat de service ou en coquille agrémenté d'une sauce ; en velouté… Froid : accompagné d'une sauce, sur un fond de bouillabaisse, en salade…
Poissons à l'huile	Poissons appertisés (parés, entiers, en tronçons, morceaux ou filets) dans de l'huile (arachide, olive…) additionnée éventuellement d'aromates	Extraire délicatement de la boite et verser dans un plat	Consommés tels quels ou agrémentés de rondelles de citron, olives, salade verte… Sur toast
Poissons à la tomate	Poissons appertisés (parés, entiers, en tronçons, morceaux ou filets) dans une sauce à base d'huile et de tomate	Extraire délicatement de la boite et verser dans un plat	Consommés tels quels ou agrémentés de rondelles de citron, olives, salade verte…
Plats cuisinés	Légumes accompagnés ou non de viandes cuisinées dans une sauce ou un jus de cuisson	Réchauffer au bain marie, boîte fermée ou ouverte	Consommés tels quels après dressage et présentation

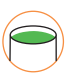
Etiquetage : les mentions obligatoires

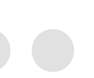
- *la dénomination de vente*
- *la liste des ingrédients, par ordre décroissant et leur pourcentage*
- *la quantité nette, le poids net total et le poids net du produit égoutté*
- *le volume exact en ml ou en cm3*
- *le mode d'emploi si nécessaire*
- *la DLUO*
- *l'indicateur de traçabilité*
- *la marque de salubrité uniquement pour les denrées animales ou d'origine animale.*


Sans rinçage


Avec rinçage


Egouttage


Cuisiné ou consommé avec jus





Suggestions de recettes

Recettes créées par : Michel Morisset (CHU TOURS), Charles Soussin (conseiller culinaire), les Toques rebelles



LES ENTRÉES



LES PLATS



LES DESSERTS

5

Au naturel ou cuisinées, les conserves appertisées sont des alliées indispensables des chefs de cuisine. Leur appétence et la diversité des produits qu'elles offrent permettent au quotidien de proposer des menus différents.

LES ENTRÉES

VINAIGRETTE DE HARICOTS VERTS & SON ŒUF POCHE

Ingrédients pour 30 personnes

- 1 boîte (5/1) de haricots verts
- 1 boîte (1/1) de carottes
- 30 œufs pochés
- 300 g. de noisettes décortiquées
- 1/2 l d'huile de noisettes
- 20 cl de vinaigre balsamique
- 200 g de Moutarde à l'ancienne
- 3 bottes de ciboulette
- 30 tranches très fines de poitrine fumée
- Sel, poivre du moulin

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 10 min

Réalisation

- Préparer la vinaigrette : mélanger sel, poivre, moutarde, vinaigre et huile de noisette.
- La mélanger avec les haricots verts, les carottes émincées, la ciboulette émincée et les noisettes concassées et grillées.
- Dresser au milieu de l'assiette, poser l'œuf poché réchauffé
- Agrémenter d'une tranche de poitrine fumée séchée : cuire entre 2 plaques au four à 180° pendant 12 minutes.



D'autres recettes vous sont proposées sur www.laconserve.com - rubrique «professionnels de la restauration»

AUTRES SUGGESTIONS

SALADE CHILI

Ingrédients pour 100 personnes

- 10 kg de haricots rouges 5/1
- 1 kg de maïs gold 3/1
- 500 g de poivrons rouges cube
- 500 g de poivrons verts cube
- 100 g de persil
- Vinaigrette salée :
  - 400 cl d'huile de colza
  - 166 cl de vinaigre de vin
  - 133 g de moutarde
  - 100 g d'échalotes hachées surgelées

Réalisation

La veille de la production : égoutter les haricots rouges et le maïs, fabriquer la vinaigrette. Le jour de la production : assembler les éléments. Dresser la salade Chili en barquette (toutes ces phases de productions se font dans les locaux adéquats en température réfrigérée). Les barquettes sont stockées en chambre froide avant l'allotissement et la distribution.

MACÉDOINE A LA RUSSE

Ingrédients pour 100 personnes

- 13 kg de macédoine de légumes 5/1
- 2,500 kg de mayonnaise en seau
- 100 g de persil

Réalisation

La veille de la production : égoutter la macédoine de légumes. Le jour de la production : assembler les éléments. Dresser en barquette (toutes ces phases de productions sont font dans les locaux adéquats en température réfrigérée). Les barquettes sont stockées en chambre froide avant l'allotissement et la distribution.

HARICOTS VERTS EN SALADE

Ingrédients pour 100 personnes

- 18kg de haricots verts extra fins 5/1
- Vinaigrette salée :
  - 400 cl d'huile de colza
  - 166 cl de vinaigre de vin
  - 133 g de moutarde
  - 100 g d'échalotes hachées surgelées
  - 100 g de persil

Réalisation

La veille de la production : égoutter les haricots verts, fabriquer la vinaigrette. Le jour de la production : assembler les éléments. Dresser en barquette (toutes ces phases de productions sont font dans les locaux adéquats en température réfrigérée). Les barquettes sont stockées en chambre froide avant l'allotissement et la distribution.

PITA DE SARDINE ET CONCOMBRE AU FROMAGE FRAIS

Ingrédients pour 200 personnes

- 25 pièces de pains pita
- 200 pièces de sardines en boîte (idéalement en filet)
- 25 pièces de concombre
- 8 pièces de laitues iceberg
- 3 bottes de menthe
- 50 g d'ail haché
- 2 kg de fromage blanc 40%
- Sel et poivre

Réalisation

Couper les pains en 4. Épépiner les concombres et les émincer finement. Assaisonner de fromage frais d'ail haché et de menthe ciselée. Laver la laitue iceberg et la ciseler. Monter les pitas. Tartiner du mélange.

NEM DE SAUMON AUX SAVEURS DU JARDIN

Ingrédients pour 30 personnes

- 1 boîte (5/1) de haricots verts
- 1 boîte (1/1) de carottes
- 4,5 kg de saumon
- 300 g de moutarde
- Epices
- 2 bottes de ciboulette
- 1/2 l. d'huile
- Sel, poivre du moulin

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 10 min

Réalisation

- Trancher des escalopes fines dans le filet de saumon, assaisonner et badigeonner de moutarde et saupoudrer d'épices. Poser les haricots verts et les carottes égouttés. Fermer le saumon, rouler dans un film alimentaire et cuire 5 à 6 minutes à la vapeur.
- Mixer la ciboulette avec l'huile afin d'obtenir une huile verte.
- Servir un cordon d'huile autour de vos nems, après avoir retiré le film.



D'autres recettes vous sont proposées sur www.laconserve.com - rubrique «professionnels de la restauration»

AUTRES SUGGESTIONS

FEROCE DE THON A L'AVOCAT

Ingrédients pour 200 personnes

- 2 kg de thon en boîte égoutté
- 50 pièces d'avocats
- 2 kg d'oignons rouges
- 5 bottes de ciboulette
- Piment
- 2 cl d'huile

Réalisation

Eplucher les oignons. Eplucher l'avocat et récupérer la chair. Sauter à l'huile. Ajouter les oignons. Saler et pimenter légèrement. Assaisonner de ciboulette ciselée et ajouter le thon. Servir frais accompagné de portions de riz.

PETITS POIS PAYSANNE

Ingrédients pour 100 personnes

- 17 kg de petits pois très fins 5/1
- 2,500 kg de carottes rondelles 5/1
- 2,500 kg de salade vertes
- 350 cl d'huile aromatisée base colza

Réalisation

La veille de la production: déconditionner les pois et les réserver en bac gastro inox. Egoutter les carottes. Le jour de la production: faire suer la salade dans la matière grasse, ajouter les carottes égouttées puis les petits pois avec leur jus. Faire chauffer jusqu'à la température de 80°. Conditionner en barquettes et refroidir en cellule. Les barquettes sont stockées en chambre froide avant l'allotissement et la distribution.

HARICOTS BEURRE EN PERSILLADE

Ingrédients pour 100 personnes

- 20 kg de haricots beurre extra fins 5/1
- 400 cl d'huile aromatisée base colza
- 200 g de persil
- 200g d'ail semoule surgelé

Réalisation

La veille de la production: égoutter les haricots beurre Le jour de la production: faire suer l'ail avec la matière grasse. Ajouter les haricots beurre et faire chauffer jusqu'à 80°,ajouter le persil. Dresser en barquette et refroidir en cellule. Les barquettes sont stockées en chambre froide avant l'allotissement et la distribution.

SALSIFIS PROVENÇALE

Ingrédients pour 100 personnes

- 18,500 kg de salsifis coupés 5/1
- 100 g d'ail semoule surgelé
- 100 g de ciboulette surgelée
- 1 sauce tomate

Réalisation

La veille de la production, égoutter les salsifis. Le jour de la production, faire chauffer la sauce tomate, ajouter l'ail et la ciboulette ainsi que les salsifis. Chauffer le tout à 80°. Conditionner en barquettes et refroidir en cellule. Les barquettes sont stockées en chambre froide avant allotissement et distribution.

POIRES VERSION TIRAMISU

Ingrédients pour 30 personnes

- 1 boîte (5/1) de poires au sirop
- 20 jaunes + 30 blancs
- 400 g de sucre glace
- 2,5 kg. de mascarpone
- 60 cl de café très corsé
- 600 g de Spéculos
- 250 g de confiture de lait
- Cacao amer

Temps de préparation : 15 min

Réalisation

- Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre, incorporer le mascarpone.
- Battre les blancs en neige très ferme.
- Incorporer délicatement les blancs dans le mélange mascarpone.
- Détailler les poires en cubes
- Au fond de chaque verre, déposer une cuillère de confiture de lait.
- Tremper les biscuits dans le café et compléter chaque verre.
- Recouvrir d'une couche d'appareil à la moitié, en alternant avec les poires et recommencer l'opération.
- Saupoudrer de cacao et réserver au frais.
- L'idéal est de préparer le tiramisu 24 h à l'avance.



D'autres recettes vous sont proposées sur www.laconserve.com - rubrique «professionnels de la restauration»

AUTRES SUGGESTIONS

ANANAS ROTI, CRUMBLE PAIN D'EPICES

Ingrédients pour 200 personnes

- 200 tranches d'ananas en boîte
- 1 kg de farine
- 1 kg de beurre
- 1 kg de pains d'épices

Réalisation

Préchauffer le four a 200°C. Travailler le beurre et la farine pour obtenir une pommade. Ajouter le pain d'épices. Répartir en plaque gastronorme. Enfourner 20 à 25 minutes. Refroidir. Répartir les ananas dans 100 ramequins de services. Emietter le crumble et servir



PÊCHES EN PAPILLOTE ET CHOCOLAT, CARAMEL DE MENTHE

Ingrédients pour 200 personnes

- 400 pièces de pêches en boîte (1/2 fruits)
- 250 g de cacao amer
- 250 g de pistaches
- 300 g de sucre
- 500 cl de sirop de menthe
- Feuilles d'aluminium

Réalisation

Préchauffer le four à 150°C. Réaliser le caramel Décuire au sirop de menthe. Réserver. Déposer 2 demi pêches par feuille d'aluminium. Saupoudrer de cacao et de pistache. Enfourner 5 minutes à 150°C. A part, servir le caramel de menthe



6

QUI SOMMES-NOUS ?

L'UPPIA (Union Interprofessionnelle pour la Promotion des Industries de la Conserve Appertisée) réunit les producteurs de métal, les fabricants d'emballage et les conserveurs.

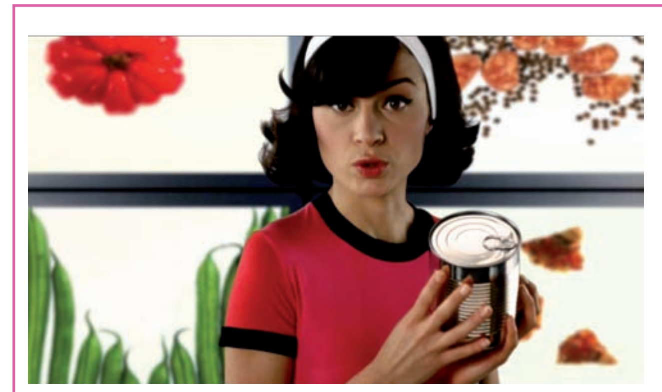
Sa mission est de valoriser l'image de la conserve en boîte métallique en :

- communiquant sur la conserve en boîte métallique pour mieux faire connaître ses spécificités et atouts auprès du grand public, des prescripteurs d'opinion et des professionnels.

- assurant le suivi et la connaissance des évolutions du marché (panel consommateurs, études marketing…).

Les partenaires de l'UPPIA :

- AFIDEM, Interprofession pour la transformation des fruits
- ANICC, Association Nationale Interprofessionnelle du Champignon de Couche
- ANIFELT, Association Nationale Interprofessionnelle des Fruits et Légumes Transformés
- CIFOG, Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras
- CTCPA, Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles
- FIAC, Fédération des Industries d'Aliments Conservés
- FICT, Fédération française des Industriels Charcutiers, Traiteurs et transformateurs de viandes
- IFCC, Interprofession Française du Chou et de la Choucroute
- SNFBM, Syndicat National des Fabricants de Boîtes, emballages et bouchages Métalliques
- UNILET, Interprofession des légumes en conserve et surgelés






“ Les produits
en conserve métal
offrent aux professionnels
de la restauration
une multitude de recettes
équilibrées pour le plaisir
de leurs convives ”

Cette brochure est imprimée avec de l'encre végétale sur du papier Cyclus Print 100% recyclé. Le papier Cyclus est intégralement fabriqué à partir de papiers déjà imprimés et utilisés, qui sont récupérés et désencrés. Aucun produit nocif n'est ajouté pour le blanchiment de la pâte. L'eau utilisée pour la production est elle-même retraitée avant d'être rejetée.

MSC,A Communication - © photos : UPPIA - Getty Images - Shutterstock



44 rue d'Alésia - 75014 Paris

www.laconserve.com

